

さつまいもトリュフ

和菓子風トリュフ、あずきの甘みだけなのであっさりしています



材料(4人分)

さつまいも	……	100g
ゆであずき(缶詰)	……	60g
栗の甘露煮	……	4個
ココア	……	適量
きな粉	……	適量

作り方

- 1 さつまいもは洗って皮付きのままホイルに包み 250℃に熱したオーブンで 25-30 分焼く。
- 2 オーブンから取り出し、皮を剥いて、ボウルに入れ、フォーク等をつぶす。
- 3 2 にゆであずきを入れて混ぜる。
- 4 栗の甘露煮 1 個を 4 等分に切る。
- 5 3 を 16 等分して、栗を中心に入れて丸める。
- 6 丸めた 5 の半分をバットに広げたココアの中で転がして、表面にまぶしつける。
- 7 残りの半分はココアと同様にきなこをまぶす。